

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna mrożonych owoców i warzyw do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin**. Artykułów żywnościowe – mrożone owoce i warzywa wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym **Załącznik nr 1** do opisu przedmiotu zamówienia. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15331170-9 - warzywa mrożone, 15896000-5 – produkty głęboko mrożone

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną.

Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny. Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie tj:

1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
2. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630.);
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010) oraz obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 5 marca 2021 r. w

sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 poz. 481).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. **Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie natychmiastowym nie później niż dnia następnego od złożonego zamówienia do godz. 10.00. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.**

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko Wykonawcy, do magazynu spożywczego Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej, ul. Hoża 6, 71-699 Szczecin. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Samochód dostarczający w/w artykuły ma być zaopatrzony w chłodnie przystosowaną do przewozu tego rodzaju artykułów, ma posiadać świadectwo ze stacji sanitarnej o tym że jest przystosowany do przewozu ww. artykułów. Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Znakowanie – zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Przechowywanie - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta. Napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być nie krótsza niż połowa okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu w momencie dostawy. Na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności

HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

Załącznik nr 1

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Opis przedmiotu zamówienia
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Brokuły	15331170-9	kg	250			Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady, różyczki o barwie zielonej do ciemnozielonej, z łodyżkami i głąbikami o barwie zielonej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja mrożenia twarda, krucha; konsystencja po ugotowaniu miękka, ale jędrna; łodyżki i głąbiki mogą być nieznacznie jędrniejsze niż kwiatostan różyczki; smak i zapach (po ugotowaniu) charakterystyczny dla świeżego brokuła bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
2	Brukselka	15331170-9	kg	40			Produkt uzyskany ze świeżych brukselki o barwie charakterystycznej dla produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie

							dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
3	Ćwiartki ziemniaczane		kg	120			Ćwiartki z ziemniaka ze skórą (ziemniak 100%). Mogą zawierać jedynie przyprawy i tłuszcz niezbędny do obróbki w piecu. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worki z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
4	Dynia	15331170-9	kg	30			Produkt uzyskany z dyni w formie kostki (8 – 15 mm) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
5	Fasolka szparagowa	15331170-9	kg	50			Fasolka szparagowa w postaci żółtych strąków poprzecznie ciętych na odcinki o długości od 20mm do 40mm, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C jednolite odmianowo, sypka, niepołamana, niezlepiona, nieoblodzona. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez

							szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worków z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
6	Frytki „super long”		kg	120			Frytki wykonane całkowicie z ziemniaków (100%) o prostym kształcie typu „long”. Mogą zawierać jedynie przyprawy i tłuszcz niezbędny do obróbki w piecu. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worków z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
7	Groszek zielony	15331170-9	kg	50			Groszek zielony o jednolitej barwie typowej dla groszku zielonego. Bez obcych posmaków. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worków z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
8	Kalafior	15331170-9	kg	200			Części róży kalaforowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż - 18°C; różyczki zwarte, czyste, bez przerastających zielonych listków i innych nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa różyczki o barwie białej do kremowożółtawej, z łodyżkami i głąbikami o barwie białej do lekko

							seledynowej; różyczki zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; konsystencja w stanie zamrożonym twarda, krucha; smak i zapach po ugotowaniu charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów posmaków obcych. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
9	Knedle owocowe	15896000-5	kg	180			Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta ziemniaczanego (min. o zawartości 40% gotowanych ziemniaków) z nadzieniem owocowym (śliwka, truskawka). Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka. Knedle o min. zawartości 17% owoców. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
10	Kukurydza		kg	15			Surowe ziarna kukurydzy (dojrzałe, jednorodne) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie od 2,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).

							Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
11	Marchewka mini	15331170-9	kg	60			Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm. utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. Nie wyższej niż -18°C; o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady; barwa typowa dla danej odmiany; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych. Opakowanie jednostkowe od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
12	Marchewka kostka	15331170-9	kg	60			Produkt uzyskany ze świeżej marchwi pokrojonej w kostkę ok 1x1 cm; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, barwa charakterystyczna dla marchwi; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
13	Marchew z groszkiem	15331170-9	kg	150			Produkt uzyskany ze świeżej marchwi 60% pokrojonej w kostkę oraz groszku 40%; kostki o barwie pomarańczowoczerwonej, groszek cały, barwa

							charakterystyczna dla marchwi oraz groszku; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, kostki i groszek czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla marchwi i groszku, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
14	Mieszanka europejska	15331170-9	kg	150			Warzywa utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Mieszanka min. 4 składnikowa (bez ziemniaków), o zawartości 25% brokuł, 25% fasoli szparagowej zielonej, 20% marchwi w plastrach, 30% cukinii. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
15	Mieszanka kompotowa	15332100-5	kg	100			Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C. Mieszanka 5-6 składnikowa, skład co najmniej: truskawka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).

							Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
16	Mieszanka orientalna – chińska		kg	60			Produkt uzyskany ze świeżych kielków fasoli mung (35%), marchwi (25%), papryki czerwonej (15%), pora (15%), grzybów chińskich mun (5%), kielków bambusa (5%) o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worków z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
17	Pierogi z kapustą i grzybami	15896000-5	kg	60			Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty i grzybów. Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta. Pierogi o min. zawartości 40% nadzienia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worków z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
18	Pierogi ruskie	15896000-5	kg	60			Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta pierogowego z nadzieniem z twarogu i ziemniaków. Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta. Pierogi o min. zawartości 40% nadzienia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worków z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie

							powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
19	Pierogi z owocami	15896000-5	kg	40			Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta pierogowego z nadzieniem owocowym różnym (truskawka, jagoda). Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt półksiężyca z falbankami przyłączeniu ciasta. Pierogi o min. zawartości 35% nadzienia. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
20	Pyzy z mięsem	15896000-5	kg	150			Wyrób kulinarny, półprodukt otrzymany z ciasta ziemniaczanego(min. o zawartości 40%gotowanych ziemniaków)z nadzieniem farszu mięsnego. Produkt głęboko mrożony, gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka. Pyzy o min. zawartości 10% mięsa i 20% farszu. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 1,0 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
	Szpinak mrożony rozdrobniony/brykiet	15331170-9	kg	100			Produkt uzyskany z liści świeżego szpinaku, barwa charakterystyczna dla szpinaku, produkt sypki, nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).

							Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.
	Warzywa w paski	15331170-9	kg	100			Produkt uzyskany ze świeżych marchwi, selera, pietruszki, pora, rozdrobnionych w słupki a następnie zamrożone. o barwie charakterystycznej dla danego produktu; produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej, zdrowotność: bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych, produkt czysty, praktycznie bez zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego i mineralnych; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; smak i zapach typowy dla danego produktu, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe worek z folii polietylenowej zgrzewany, waga od 2 do 2,5 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.